

Petites tomates vertes au vinaigre

Les petites tomates vertes de fin de saison qui ne peuvent plus mûrir sont excellentes confites dans du vinaigre.

Choisissez des tomates petites et bien fermes. Lavez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les, coupez le pédoncule sans entamer le fruit et épongez les tomates dans un linge.

Rangez les dans des bocaux en les intercalant avec des brins d'estragon (laurier, thym, oignons blanc, carottes) et des grains de poivre blanc (noir).

Faites bouillir pendant 15 minutes un bon vinaigre d'alcool (vinaigre blanc) avec 20g de sel fin par litre, laissez le refroidir et versez le sur les tomates.

Fermez les bocaux et rangez les au frais. Attendez un mois avant de commencer leur consommation. Vous pouvez les employer comme des cornichons.